

MENU

Hotel Café Restaurant

"De Kroon"

To avoid disappointments:
MAKE A TABLE RESERVATION BEFORE

Pour éviter les déceptions :
FAIRE UNE RÉSERVATION DE TABLE AVANT

0031-(0)113-371324
info@hoteldekroonzeeland.nl

"Team De Kroon"



Lunch (is served until 17:00)

Plats pour le déjeuner: (Servi jusqu'à 17h00)

The bread we serve is "Pain de Mer"
A Zeeland natural sprout bread prepared with purified sea water
national park "De Oosterschelde"

*Le pain que nous servons est "Pain de Mer"
Un pain de germes naturels de Zélande préparé avec de l'eau de mer
Purifiée parc national "De Oosterschelde"*



- **Farmersomelet** filled with vegetables, bacon, fries and mushrooms **13**
Omelette paysanne rempli de frites, des légumes, du bacon et des champignons
- **Fried eggs special** onion, bacon, mushrooms, ham and cheese **12,75**
Oeufs au plat spécial Bacon oignons, champignons, jambon et fromage
- **Fried eggs** with ham and or cheese (or with smoked salmon + €5,00) **10**
Oeufs au plat au jambon ou fromage (ou avec du saumon fumé + € 5,00)
- **2 veal croquettes** veal or cheese **10**
2 boeuf croquettes au boeuf ou fromage
- **2 cheese croquettes** **10**
2 fromage croquettes
- **2 Dutch shrimps croquettes** **15,25**
2 Crevettes hollandaises croquettes

Burger with fries on the plate / Burger avec des frites sur la plaque

- **HAMBURGER sandwich (100% beef)** **21**
with onions, grilled bacon, cheddar cheese, ...
Sandwich HAMBURGER (100% bœuf)
avec des oignons, du bacon grillé, du fromage cheddar, ...

- **CRUNCHY NACHO-BURGER (vegetarian)** **20,25**
with cheddar cheese, onion, lettuce, tomato, guacamole, chips, nachos,
avec cheddar, oignon, laitue, tomate, guacamole, chips, nachos,...



Lunch (is served until 17:00)

Plats pour le déjeuner: (Servi jusqu'à 17h00)

lunch sandwich / sandwich au déjeuner

- **Smoked salmon** with wasabi, wakamé and sesame **16**
Salmon fumé avec wasabi, wakamé et sésame

- **Beef carpaccio** with pine nuts and pecorino cheese,... **15,50**
Carpaccio de boeuf avec de noix de pin et fromage pecorino,..

- **Goat cheese** with bacon, honey and pine nuts ,... **13**
Fromage de chèvre avec du lard, miel et noix de pin

- **Sandwich** cheese, ham, eggs, onions,... **12,25**
Sain en sandwich jambon, fromage, œufs, oignons, poivrons,

- **Provençal(vegetarian)** olives, feta, tomatos, onions,.. **12,25**
Provençal(végétarien) olives, feta, tomate, oignons,..

Salate as a main course / Grande salade

With Oosterschelde bread / avec des rouleaux de Oosterschelde

- **Smoked chicken** with bacon, Apple, mix of nuts,... **17,25**
Poitrine de poulet grillé avec bacon, pomme, mélange de noix,...

- **Tuna** with onion, sun-dried tomato, olives, etc. **15,75**
Thon à l'oignon, tomate séchée au soleil, olives, etc.



***Starters / *Entrées:**

- **Plate with nibbles** for 2 a 3 person **37,50**
both fish and meat as cold & hot
Plateau dégustation pour 2-3 personnes
poissons et viande, chaud et froid

- **Smoked salmon** with wasabi, wakamé and sesame **15,50**
Saumon fumé avec wasabi, wakamé et sésame
Small / petit 11,60

- **6 Scampi's** peeled in a garlic sauce **14**
6 Scampi's (décortiquer) à la sauce d'ail

- **2 Shrimp croquettes** **15,254**
With tosat
2 Croquettes au crevette
Avec du pain

- **Goat cheese** **12,50**
With bacon, honey, apple, pine nuts,...
Fromage de chèvre
avec du lard, miel, pomme et noix de pin

- **Beefcarpaccio** **15**
Small / petit 11,25
Carpaccio de boeuf
avec de noix de pin et fromage pecorino,..

- **Camembert** for 2 persons / *pour 2 personnes* **17**
with honey, walnuts and bread / *avec du miel, des noix et du pain*

***Soups / Soupes :**

- **Fishsoup** richly filled **9,50**
Soupe de poisson richement garni

- **French Onionsoup** with cheese and bacon **8,50**
Soupe à l'oignon avec bacon et fromage

- **Toscan Tomatosoup** with meatballs and cream **8,50**
Soupe de tomate Toscane aux boulettes de viande et la crème mm



***Bread / Pain:**

- **Oosterschelde Bread luxury** **9,50**
with different spreads, olives, feta, ...
Pain de Luxe, avec des spreads

Main course / Plats principal

Fish / Poisson

- **Fish plater "De Kroon"** cod, sole and salmon **31,50**
Plat aux poisson De Kroon cabillaud, sole, et saumon
beer suggestion / *suggestion de bière*: Koninck Tripel D'anvers, Westmalle Tripel
- **12 Scampi's** (peeled) in a garlic sauce **26,50**
12 Scampi's (décortiquer) Avec une sauce a l'ail
small / *petit* 18,9
beer suggestion / *suggestion de bière*: Kroon Tripel, Kwaremont Blond
- **Cod fillet** with mustard sauce **28,50**
Filet de cabillaud à la sauce moutarde
small / *petit* 21,4
beer suggestion / *suggestion de bière*: Boon Oude Geuze, Karmeliet Tripel
- **Soles** (2 pieces) **28**
Soles (2 pièces)
small / *petit* 21
beer suggestion / *suggestion de bière*: La Chouffe Blond, Brugse Zot blond
- **Salmon fillet** with dill **27,50**
Filet de saumon à l'aneth
small / *petit* 20,65
beer suggestion / *suggestion de bière*: Mc Chouffe, Rochefort 6
- **Fried mussels** with onions, leek and a ravigotte sauce **22,25**
Moules cuites avec des oignons et poireau avec une sauce ravigote
beer suggestion / *suggestion de bière*: jonge Orval

Tagliatelle dish with salat / Plat de tagliatelles avec de salade

- **Chicken breastfilet** leek, bacon, mushrooms and a creamy sauce **22,75**
Filet de poulet poireaux, champignons, bacon et sauce à la crème
small / *petit* 17,1
beer suggestion / *suggestion de bière*: Superbia IPA, Duvel
- **Vegetarian provençal** **21,75**
onions, paprika, mushrooms, pecorino cheese **and nuts**
Végétarien provençale
oignons, poivrons, champignons, pecorino fromage et noix
small / *petit* 16,35
beer suggestion / *suggestion de bière*: Duchesse de Bourgogne, Liefmans Kriek Brut

* All dishes are served with fries, fried potatoes or tagliatelle, vegetables and salad.
* Do you have allergies? Ask for our menu allergens

* *Tous nos plats sont servis avec des légumes,
de la salade et au choix, des frites, des pommes de terre frites ou les tagliatelles.*
* *Avez-vous des allergies? Demander nos menu de allergènes*

Main course / Plats principal

Meat / Viande

- **Tournedos (fillet steak)** with peppersauce or natural **29,25**
Tournedos sauce au poivre ou naturel
beer suggestion / *suggestion de bière*: Rochefort 8, St. Bernardus Abt 12
- **Beef stew** from Noord-Bevelandse cattle **25,25**
Ragoût de bœuf des bovins Noord-Beveland
small / petit 18,95
beer suggestion / *suggestion de bière*: Gouden Carolus Classic, Guinness export Stout
- **Farmers schnitzel** **23,25**
with mushrooms, onions, paprika and bacon bits
Escalope de la travailleur garni de champignons, oignons, poivrons et lardos
small / petit 17,45
beer suggestion / *suggestion de bière*: Brand Imperator, Westmalle Dubbel
- **Schnitzel mushroom cream sauce** **23,25**
Escalope sauce aux champignons
small / petit 17,45
beer suggestion / *suggestion de bière*: Oude Orval, Achel Blond
- **Schnitzel natural** **19,25**
Escalope naturel
small / petit 14,25
beer suggestion / *suggestion de bière*: Zeeuwsche Witte, Zeeuwsch Blond
- **Tournedos (steak) Alfondöse** **30,50**
wrapped in bacon with mushrooms, paprika and bacon bits
Tournedos Alfondöse
enveloppé de bacon, et garni de champignons, oignons, poivrons et lardos
beer suggestion / *suggestion de bière*: Rochefort 10, Chimay Blauw
- **Mixed Grill** Tournedos, schnitzel, chicken, bacon and lambburger **31,25**
Mixed Grill filet de porc, Lard, tournedos et blanc de poulet
beer suggestion / *suggestion de bière*: Zundert trappist, La Trappe Quadruppel
- **Satay skewer** from pork tenderloin with satay sauce **22,50**
Morceaux du porc sur une brochette et sauce aux arachides
beer suggestion / *suggestion de bière*: Bolleke Koninck, Plompe IPA
- **Entrecote (350gram)** with peppersauce, garlicbutter or natural **32,00**
avec sauce au poivre, beurre à l'ail ou naturel

* All dishes are served with fries, fried potatoes or tagliatelle, vegetables and salad.
* Do you have allergies? Ask for our menu allergens

* Tous nos plats sont servis avec des légumes,
de la salade et au choix, des frites, des pommes de terre frites ou les tagliatelles.
* Avez-vous des allergies? Demander nos menu de allergènes

Burger with fries on the plate / Burger avec des frites sur la plaque

- **HAMBURGER sandwich (100% beef)**
with onions, grilled bacon, cheddar cheese, ...
Sandwich HAMBURGER (100% bœuf)
avec des oignons, du bacon grillé, du fromage cheddar, ...

21

beer suggestion / suggestion de bière: Pauwel kwak, Zundert trappist

- **CRUNCHY NACHO-BURGER (vegetarian)**
with cheddar cheese, onion, lettuce, tomato, guacamole, chips, nachos, ...
avec cheddar, oignon, laitue, tomate, guacamole, chips, nachos, ...

20,25

beer suggestion / suggestion de bière: Seef Antwerps blond, St. Benardus tripel

Salade as a main course / Grande salade

With Oosterschelde bread / avec des rouleaux de Oosterschelde

- **Smoked chicken** with bacon, Apple, mix of nuts, ... **17,25**
Poitrine de poulet grillé avec bacon, pomme, mélange de noix, ...

beer suggestion / suggestion de bière: Brand Weizen, Boon (oude) Kriek

- **Tuna** with onion, sun-dried tomato, olives, etc. **15,75**
Thon à l'oignon, tomate séchée au soleil, olives, etc.

beer suggestion / suggestion de bière: Brand Oud Bruin, Cherry Chouffe

For the kids / Pour les enfants

children's menu & an ice cream **9,50**
menu pour enfants avec une crème glacée

* fries with apple sauce and sausages, meatcroquette, chicken, fish
OR SPAGHETTI BOLOGNESE

* frites avec saucisses, croquettes, frikandel, escalope de poulet ou poisson.
OU SPAGHETTI BOLOGNES



also regional products / sont également processus régionaux:

stew of North Beveland Limousine cattle, fried eel Oosterschelde, cooked mussels
Our pancake and apple pie is prepared with flour from the mill of Wissenkerke.

ragoût d'agneau du Nord Beveland bovins de limousine,
frit Oosterschelde l'anguille, moules cuites.

Notre crêpe et la tarte aux pommes est préparé avec de la farine du moulin de Wissenkerke.



WISSENKERKE
DESSERTS

Crème brûlée 9.50
met manchou kersen roomijs, kersen en slagroom

Dame blanche 8.00
vanille roomijs en chocoladesaus

met advocaat 2.00

Zeeuws toetje 8.75
gevuld Zeeuws bolusje + karamel
roomijs en karamelsaus

Appel amandeltaart 8.50
huisgemaakt, met kaneel roomijs

Kinderijsje 3.75
vanille roomijs met aardbeiensaus











Alle desserts worden geserveerd met slagroom

Heerlijk genieten na je diner



WISSENKERKE

KOFFIE & THEE

 Koffie	2.90	Espresso	2.90
Cappucino	3.25	Espresso machiato	3.25
Koffie verkeerd	3.75	Dubbele espresso	4.9
Latte machiato	3.75	<i>Toeslag decafeïne</i>	<i>0.50</i>
   Speciale koffie			
Tok tok machiato	5.75	Spanish coffee	7.75
(advocaat en chocoladesaus)		Italian coffee	7.75
Irish coffee	8	DOM coffee	7.5
French coffee	8.25	Kiss of fire	7.5
  Verse thee			
Diverse smaken	2.90		
Verse munt	3.90		
			

KOFFIE / THEE COMPLEET

Koffie of thee met zoete snoeperij &
'n Zeeuws borreltje erbij
9,00

Heerlijk genieten na je diner

<u>Bieren van de Tap :</u>	<u>alc. %</u>
- BRAND PILSENER	5.0%
- KWAREMONT BLOND	6.6%
-2x Wisseltap: regelmatig iets anders op de tap Weizen, Tripel, IPA, Bockbier, Saison,...	

BLOND / STERK-HOPPY BLOND FLES

Affligem blond	8.0	
Barbar blond honingbier	8.0	
Brugse Zot blond	6.0	
Duvel	8.5	
La Chouffe blond	8.0	
Omer blond	8.0	
Ypra	6.0	
Vermeersen blond ZEEUWS	6.5	
Schuppenboer "Maxima"	14.9	
Westmalle extra blond	4.8	TRAPPIST

TRIPEL FLES

"DE KROON" tripel ZEEUWS 8.0
(ongefilterde tripel, fruitig en licht zoete
aanzet met een zacht bittere afdrank)

Karmeliet tripel	8.4	
Koninck triple D'Anvers	8.0	
Paix Dieu tripel	10.0	
St. Benardus tripel	8.0	
Illabefactus Autopus ZEEUWS	8.0	
Chimay tripel	8.0	TRAPPIST
Rochefort tripel	8.1	TRAPPIST
Westmalle tripel	9.5	TRAPPIST
Zundert 8 tripel	8.0	TRAPPIST

DONKER / BRUIN FLES

Vermeersen dubbel ZEEUWS	6.5	
Brand oud bruin	3.5	
Gouden Carolus classic	8.5	
Chimay blauw	9.0	TRAPPIST
Rochefort 6	7.5	TRAPPIST
Rochefort 8	9.2	TRAPPIST
Westmalle dubbel	7.0	TRAPPIST

STOUT FLES

Guinness extra stout	5.5
----------------------	-----

IPA FLES

Superbia (Hugel)	7.5
PLOMPE IPA ZEEUWS	7.0
IPA Aap Guilty Monkey	6.6
Chouffe Houblon	9.0

	<u>alc. %</u>	<u>FLES</u>
QUADRUPEL		
Gouden Carolus whisky infused	11.7	
St. Benardus Abt 12	10.0	
La Trappe quadrupel	10.0	TRAPPIST
Rochefort 10	11.3	TRAPPIST

AMBER / BELGIAN PALE ALE FLES

Bolleke Koninck	5.0	
Kwak Pauwel	8.4	
La Trappe Isid'or	7.5	TRAPPIST
Orval	6.2	TRAPPIST

KIES JE ORVAL

*Uit de koelkast of v/h schap
Welke leeftijd, van jong tot oud*

* 2 – 6 mnd	6.2
* 6 – 12 mnd	6.2
* 12 – 24 mnd	6.2
* 24 – 36 mnd	6.2



Lekker met ORVAL TRAPPISTENKAAS ERBIJ

WIT / WEIZEN FLES

Brand weizen	5.0	
La Trappe wit	5.5	TRAPPIST
Vermeersen witte ZEEUWS	5.0	

LAMBIEK / GEUZE / FRUITBIEREN FLES

Amstel radler	2.0
Cherry Chouffe	8.0
Liefmans kriek 0,33lt	6.0
Vermeersen kriek ZEEUWS	3.5
Boon oude geuze 0,375lt	7.0
Boon kriek 0,375lt	4.0
Duchesse de Bourgogne	6.2
Lindemans Tarot d'Or	8.0

ALCOHOL vrij / arm FLES

Affligem blond	0.0	
Amstel radler	0.0	
Brand weizen	0.0	
Brand IPA	0.0	
Heineken	0.0	
Liefmans fruitesse (met ijs)	0.0	
Nilis La Trappe donker	0.0	TRAPPIST
Kwaremont blond	0.3!	

NIX18

Proost "Team De Kroon"

